

SAUVIGNON BLANC

Herkunft: Diese alte, aus Frankreich stammende Rebsorte wurde im späten 19. Jahrhundert in Südtirol eingeführt. Sauvignon Blanc ist heute eine der führenden Weißweinsorten der Region und erfreut sich wachsender Beliebtheit.

Entwicklung: kräftig und eher vertikal. Mittelspäter Austrieb. Mittlere Blüte.

Ertrag: Pro Trieb gibt es zwei mittelgroße Trauben. Um die Qualität des Weines zu steigern, darf die Rebenlast pro Stock 1,5 Kilogramm nicht überschreiten. Mit diesem Ertrag sind wir in der Lage, Weine von außergewöhnlicher Qualität zu erzeugen.

Ertrag: mittelhoch.

Reife: mittel mit Weißburgunder und Chardonnay

Zucker: 18,5° - 19,5° KMW (93 – 97 Öchsle)

Wein: Hier entwickelt er seine typischen Primärfrüchte wie Stachelbeere, Passionsfrucht, Holunder und schwarze Johannisbeere besonders gut, begleitet von Kräuternoten. Mit Weinen, die von frisch, grasig und knackig bis vollmundig und intensiv reichen, ist er eine aufstrebende weiße Rebsorte in Südtirol.

Passt zu: Sauvignon Blanc mit seinen Kräuternoten und seiner aromatischen Komplexität passt gut zu würzigen Speisen, Fisch, Schalentieren und Frischkäse, insbesondere Ziegenkäse. Auch zur vegetarischen Küche, zu Spargel sowie zu hellem Fleisch wie Huhn, Pute und Kaninchen.

Serviertemperatur: 12° in der kalten Jahreszeit 13°

Lagerfähigkeit: bis 5 Jahre

Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da:
Bio Garantie Srl IT-BIO-001-BZ

Weingut Lieselehof - Kardatscherweg 6, Kaltern am See
Tel +39 329 9011593 - info@lieselehof.com - www.lieselehof.com



LIESELEHOF

